

Château BADETTE

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT EMILION GRAND CRU



Famille Vandenbogaerde

Vigneto



Suolo

argilloso calcareo, argilloso
sabbioso, sabbioso argilloso



Lavoro sotto i filari

mecanizzato



Pratica di confusione sessuale



Densità media

7.000 ceppi/ettari



Età media

25 anni

Riguardo alla viticoltura

Vitigni: 67% Merlot, 28% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.

Le nostre pratiche: Niente diserbanti, Agricoltura ragionata, sovescio e copertura erbosa permanente, diradamento fogliare, vendemmia verde.

Vendemmia



MANUALE IN CASSETTE

Selezione: Densimetria, manuale

Riguardo alla vinificazione

Vini cato interamente in botti da 500 litri e piccoli tini di acciaio inox per la vinificazione parcella per parcella, riempiti per gravità, con follatura manuale del tappo. Vaschetta di 45 giorni con macerazione prefermentativa a freddo.

Produzione totale: tra 40.000 e 60.000 bottiglie.

Vini:

- Château Badette
- La Fleur de Badette
- Le Grand Monsieur Badette



Presentazione della cantina



Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru



Superficie

10 ha



I nostri valori

High Environmental Value (HVE)



Equipaggio

M. Arnaud Vandenbogaerde

Proprietario

M. Jean Philippe Fort

Enologa

M. Mathieu Richard

Direttore tecnico

Denominazione

Saint-Émilion Grand Cru

Assemblaggio

Merlot: 85%

Cabernet franc: 10%

Petit Verdot: 5%

Invecchiamento

50% in botti, 50% in vasca

Rese: 45 hl/ha

Volume prodotto: 25.000 btl

Dati tecnici

Alc./vol. : 13.5 %

pH : 3.74

Acidità totale : 3.3 g/L

Commento di degustazione

Sotto il suo colore rosso rubino intenso e brillante, Fleur de Badette svela un naso intenso di frutti neri maturi, delicatamente arricchito da note di liquirizia, spezie dolci e legno perfettamente integrato. Al palato, l'equilibrio domina: morbidezza, freschezza e persistenza si combinano con tannini levigati per una sensazione raffinata e golosa. Da gustare fin da subito o da conservare 8-10 anni per un'evoluzione armoniosa. Abbinamento ideale: carni arrosto o alla griglia, selvaggina tenera, pollame e formaggi stagionati.

Climatologia

A Bordeaux, il 2012 è stato caratterizzato da un clima contrastante, che ha richiesto grande precisione in vigneto. Dopo una primavera piovosa e una fioritura tardiva, l'estate calda e secca a partire da metà luglio ha favorito la maturazione, soprattutto nei migliori terroir. La maturazione sfalsata ha reso necessarie vendemmie verdi rigorose. I Merlot, raccolti in eccellente stato sanitario, si presentano morbidi ed espressivi; i Cabernet, più tardivi, hanno talvolta sofferto l'umidità di ottobre. I migliori vini rivelano colore, frutto maturo, densità e freschezza: un millesimo tecnico ma riuscito.

